

de publier les expériences qui détruisent ce qui y est avancé ; elles offrent au public des découvertes intéressantes , entre - autres un moïen aussi simple qu'ingénieux par le quel on peut s'assûrer si la farine de froment est bonne , médiocre ou mauvaise. Cette expérience est également propre à lever les difficultés qui pourroient se présenter lors de la réception des grains destinés à la consommation des troupes.

Cette expérience curieuse consiste à tirer de la farine la matiere glutineuse ; lorsqu'elle est élastique , le grain est bon ; lorsqu'elle est courte & n'a pas d'élasticité , il est médiocre ; enfin , lorsqu'on ne peut pas retirer de matiere glutineuse de la farine de froment , le grain ne vaut rien. Mr. Saye a soumis aux expériences chymiques , le bled , le froment , le seigle , l'orge , l'avoine , le riz , le maïs , le forgo ou grand millet , les marrons , les chataignes , le fromager , le fagou , le rima , la cassave , la paille. Les détails dans les quels il entre à ce sujet diffi- pent toute inquiétude & ne laissent rien à desirer. Il a étendu ses recherches plus loin ; il y a diverses substances végétales que le soldat & le public peuvent être exposés à manger , & dont les effets sont dangereux ; leur antidote n'étoit pas encore indiqué , & il le fait connoître dans cet ouvrage. Il seroit long & difficile d'entrer dans les détails de tout ce qu'il contient , il faut les lire dans l'ouvrage même ; nous en détacherons seulement la maniere que l'auteur indique